

広報: 小西 純子

〒107-6245 東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン

Tel: (03) 6434-8102

Email: [sumiko.konishi@ritzcarlton.com](mailto:sumiko.konishi@ritzcarlton.com)

2016年5月26日

## サマータイム アット ザ・リッツ・カールトン東京 夏のおすすめメニューご紹介

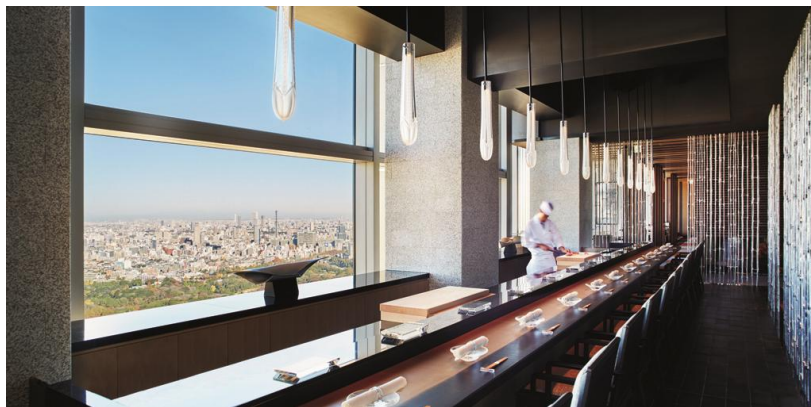
ザ・リッツ・カールトン東京(所在地:東京都港区赤坂 9-7-1 東京ミッドタウン内、総支配人:ジョン・ロルフス)は、ザ・リッツ・カールトン東京 45階 日本料理 ひのきざかとザ・ロビーラウンジ&バー、そして1階 ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ にて、暑い季節にお勧めのメニューを揃えました。

日本料理 ひのきざかでは愛知県三河産の鰻を使った鰻重と肝吸いのパワーフード、東京の地酒が楽しめる寿司カウンターでの父の日ランチ、そして東京湾で取れた魚介や季節の新鮮な野菜を軽やかに揚げ、素材の味わいを十分に活かした東京湾 海鮮天麩羅重をご提供します。

ザ・ロビーラウンジ&バーではハーブを使ったアフタヌーンティーに、この夏初めて午後 5 時からお楽しみいただけるサマーナイト ハイティーをご提供いたします。

ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリでは例年ご好評をいただいておりますワインテラスを開催、本年はHappy Hourも設けました。夏限定のフローズンカクテルやアイスティー、そして 6 種類のアイスクリームサンデーとともに楽しみください。夏の贈り物にぴったりの水羊羹もご用意しております。

### ■ひのきざか



ひのきざか 寿司

#### 父の日ランチ

本年の父の日は6月19日。あるアンケートでは父の日のお祝いは贈り物よりも、家族と一緒に過ごす時間が嬉しい、と答えた方が多かったとか。ひのきざか 寿司では6月の1か月間、父の日ランチをご提供いたします。寿司料理長 野村が考案したメニューで、ご家族でゆったりとした時間をお楽しみください。

期間:6月1日(水)~6月30日(木) 午前11時30分~午後2時30分

メニュー:料理長セレクトの付け合せ5品、寿司5貫、東京の地酒1瓶(720ml)

料金:お1人様 12,000円



パワーフード

#### パワーフード

昔から夏の暑さを乗り越えるためのパワーフードとして食されてきた鰻。ひのきざかでは、日本における鰻の生産量第1位、愛知県三河産の鰻をご用意いたしました。100年を超えて受け継がれてきた伝統の技により限りなく天然に近い環境で養殖された鰻は、皮が柔らかく身に脂がのっており、長い歴史のなかで常に高い評価を得てきました。三河産の鰻を使った鰻重を、鰻の肝をひのきざかオリジナルレシピで仕立てた肝吸いと一緒にご提供いたします。

1日限定15食です。

提供期間:6月1日(水)～8月31日(水)

料金:1セット8,000円

#### 東京湾海鮮天麩羅重

日本、そして東京というロケーションをテーマに、東京を含む日本の伝統工芸を現代的なデザインのうちに表示したひのきざかのインテリア。同じテーマをメニューにも反映し、ひのきざか天麩羅では東京湾の海産物に焦点を当てました。ひのきざか特製ソース、または素材の味を活かす数種類のお塩とともに、東京の味を心ゆくまでお楽しみください。

メニュー内容:サラダ、東京湾海鮮天麩羅重、味噌汁、付け合せ

期間:6月1日(水)～8月31日(水)

午前11時30分～午後2時30分

料金:1セット4,800円



東京湾海鮮天麩羅重

#### ■ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ



ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ

#### サマーテラス

暑さが辛い夏は、屋外で過ごすひとときが楽しい季節でもあります。ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリでは、テラスで召し上がっていただくに相応しい、爽やかな味わいと華やかな色合いのドリンク・デザートメニューをご用意いたしました。毎日午後5時から8時まではハッピーアワーを開催。ワインをグラス、またはボトルで気軽にお楽しみいただけます。



アイ스티ー



フローズンカクテル

メニュー内容:

\*フローズンカクテル 2種 各 900 円

「カリビアン」

ストロベリー、レモン、バカルディラム、  
パッションフルーツ

「エキゾチック」

パイナップル、ライム、  
アブソリュート ヴォッカ、レモングラス

\*アイ스티ー 3種 各 850 円

「パッションフルーツ&

イングリッシュブレックファースト」

「マスカット&ジャスミン」

「フルーツ&ハニー」

\*アイスクリームサンデー 6種 各 1,200 円



「バナナ&ココナッツ」

バナナ、  
ココナッツアイスクリーム、  
バナナのキャラメリゼ、  
シャンティイ



「ヨーグルト&ブルーベリー」

ヨーグルト、  
ブルーベリーシャーベット、  
ブルーベリーコンポート、  
ブルーベリーゼリー



「ストロベリー&ピスタチオ」

ピスタチオ、  
ストロベリーアイスクリーム、  
ミックスベリーコンポート



「キャラメル&プラリネ」

キャラメル、  
プラリネアイスクリーム、  
チョコレートソース、  
ヘーゼルナッツキャラメリゼ



「コーヒー&チョコレート」

チョコレート、  
コーヒーアイスクリーム、  
チョコレートシャンティイ、  
チョコレートクランブル



「カライブ&ラムレーズン」

ラムレーズン、カライブチョコ  
レートアイスクリーム、  
ヘーゼルナッツメレンゲ、  
クランブル



水羊羹

サマーギフト「水羊羹」

ザ・リッツ・カールトン東京では、お中元やサマーギフトにふさわしい商品をご用意いたしました。暑い夏を少しでも涼しく過ごしていただきたいとの思いをまっすぐに伝えたく、サマーギフトでも好評の水羊羹をお勧めいたします。日ごろの感謝の気持ちと一緒に、涼しくも甘い時間を贈られてはいかがでしょうか。

価格:1箱(3種類各2個入り) 2,500円(税別)

販売期間:6月1日～

## ■ザ・ロビーラウンジ&バー

### サマーナイトハイティー (ザ・ロビーラウンジ)

天井約 8 メートルの優雅な空間で窓の外に広がる壮大な眺望を眺めながら、スパークリングワインなどお好みのドリンクとともに夕暮れ時から楽しめるハイティーはいかがでしょう。伝統的なアフタヌーンティーを夜にも楽しめるのはこの夏だけの特別なおもてなしです。

期間:6月1日(水)~8月31日(水)の月曜日~木曜日

午後5時~午後7時

価格:お1人様 7,500円(2時間制)

### サマーハーブアフタヌーンティー (ザ・ロビーラウンジ)

夏の期間は人気の英国式アフタヌーンティーがハーブで彩られます。ミントやローズマリーのスイーツ、バジルやレモンバームのセーボリーで、爽やかな香りに包まれる午後のひとときをお楽しみください。

期間:7月4日(月)~9月4日(日) 午後12時~午後5時

価格:お1人様 4,200円~

### シトラスカクテル (ザ・バー)

夏の時期にお勧めのシトラスカクテルをザ・バーのバーテンダーがご紹介いたします。オリジナルカクテル「カフィア サンライズ」は、カフィアライムの香りと洗練された爽やかな味わいが特徴です。

期間:6月27日(月)~9月4日(日)

価格:1杯 2,400円



アフタヌーンティー(イメージ)



シトラスカクテル

## ■神宮外苑花火大会



都心の夏の夜空を華麗に彩る花火大会。ザ・リッツ・カールトン東京は地上 200 メートルから眼下に広がる幻想的な夜景とともに夏の風物詩である大輪の花火をご鑑賞いただける絶好のロケーションです。

### 花火会席 (日本料理 ひのきざか)

日時:8月20日(土) 午後5時30分~

価格:お1人様 30,000円



ひのきざか 会席

## シャンパーニュ フリーフロー (ザ・バー)

日時:8月20日(土)午後7時から90分間

価格:お1人様

10,000円(ペリエ ジュエ グランブリュット(NV))

25,000円(ドンペリニオン ヴィンテージ 2006)

\* 上記表示価格には全て税金・サービス料が加算されます。



ザ・バー

### <各レストラン概要>

#### 日本料理 ひのきざかについて

四季折々の素材の持ち味を大切に、歴史と伝統に培われた日本料理の真髄をご堪能いただけます。店内には、会席、寿司、天麩羅、鉄板焼きの4つのエリアと、寿司、天麩羅、鉄板焼きの3つのカウンター、8席のシェフズテーブルをご用意しています。インテリアは、西洋と和の融合をテーマとし、全体を日本の伝統家具をモチーフとしながら、細部において金属素材の格子・スクリーンを用いるなど、随所に日本の伝統とモダンの融合を感じさせる空間となっております。さらに、岐阜の由緒ある古民家を移築した「黒松庵」を含む4部屋の個室は、お祝いや特別なお席に最適です。

#### ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリについて

東京ミッドタウンのショッピングエリア、キャンピー・スクエアに面した便利なロケーションに「ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ」があります。淹れたてのカプチーノとクロワッサンの香り漂う朝のひとときから、シェフ自慢の焼きたてのベーカリー、アフタヌーンスナックやワインまで、充実したセレクションで皆様のご来店をお待ちしております。カフェ店内でのご飲食、またはテイクアウトでご利用いただけます。

#### ザ・ロビーラウンジ&バーについて

ザ・リッツ・カールトン東京 45階、お客様をお迎えするメインロビーに位置する「ザ・ロビーラウンジ&バー」は、お待ち合わせや語らいの時間を特別なものにするエレガントな空間です。東京・六本木というロケーションを意識したモノトーンを基調とした配色の中にオリエンタルな紫、赤を取り入れ、全体として和と洋の調和を感じさせる空間となっております。お昼のクラシック生演奏、そして夜はジャズ生演奏が極上の彩りを添えます。

#### ザ・リッツ・カールトン東京について

ザ・リッツ・カールトン東京は日本の首都、東京のエンターテインメントとビジネスの拠点である六本木に位置します。都内最高の高さを誇る東京ミッドタウンタワーの最上層9フロアを占めるレストラン、スパ、クラブラウンジ、そしてゲストルームからは360度の絶景が広がります。総客室数247のゲストルームのうち35室はスイートであり、ザ・リッツ・カールトン スパ&フィットネスでは最高の寛ぎをご提供します。レストランは会席、寿司、天麩羅、鉄板焼をご提供する日本料理 ひのきざか、フレンチダイニング アジュール フォーティーファイブ、そしてモダンビストロ タワーズ の3店舗。ミーティングやイベント宴会施設、そして婚礼チャペルを完備しております。